三浦春馬 連載

# 日本製

第26回　山口県

**美味しい旅になった今回の日本製。ふぐの本場・山口県でふぐ食文化を継承する三代の親子を訪ね、ふぐ刺しにも挑戦してきました。**

撮影／京介　文／鷲頭紀子

本州最西端に位置し、古くから九州と中央を結ぶ要衝として栄えてきた山口県。関門海峡北岸に面する下関はふぐの本場としてもあまりにも有名だが、今回三浦が訪ねたのは、高級魚の代名詞トラフグの一大漁場である周南市。下関近辺では、“福”にかけて、「フク」と濁らせずに呼ぶことも多いそうで、「ただ高級料理というだけでなく、縁起ものとして喜ばれてきた歴史が感じられて素敵ですね」と三浦。だが、強い毒を持ち、“毒”に当たると死ぬ（場合もある）ことからテッポウと物騒な名で呼ばれることもあるふぐは、明治27年にここ山口県で解禁されるまで、食べるのを禁止されるほど危険な魚だった。今でもさばくのは資格が必要な特殊な魚だが、これから訪問する「栄ふく」はふぐ卸の老舗「青木フグ商店」直営ということで、さばくところから料理まで、日本独特のふぐ食文化にたっぷり触れられそうだ。

「栄ふく」というのれんはかかっているものの、その先にあるのは民家のドア。そのドアを開けて通された個室も、民家風というより、まさに民家の居間。このアットホームな雰囲気に「イメージしていたふぐ料理屋さんと違ったけど、なんだか妙に落ち着きます」と三浦。

「うちはもともとはふぐの卸しが本業でね。瀬戸内海にふぐ発祥の地といわれる粭島（すくもじま）ってところがあって、そこの海のもののふぐを仕入れて東京や大阪のほうに卸すという商売の下関も引き方は違うし、それがお店の個性。あとはお客さんが判断することなんでね」その言葉に「ぜひ青木さん流を見せていただきたいのですが」と三浦が食らいつく。

「まずは生簀に向かう。ざるの中ですくい上げたばかりのトラフグがピチピチと暴れている「活きがいいですね。こんなにでっかいふぐ見たことがない！」そう言いながら、愛嬌のある姿をカメラにおさめる三浦。ふぐを手に「栄ふく」に隣接した作業場に向かうと、白衣に前掛け姿の若い職人さんがすでにスタンバイ。青木さんの長男・大地さんだ。三浦と同じ1990年生まれ。大学卒業してから修行を始め、現在4年目になるという。

「ここは作業場兼調理場。（先代の）親父の時からずっとここですね」と青木さん。親子三代が腕をふるう仕事場は、年季は入っているが掃除が行き届き、神聖な空気が張り詰めている。

「さばきますよ」というなり、ふぐの頭を包丁の背でバスッと強く叩く。こうすると脳しんとうを起こして大人しくなるのだとか。ヒレをとり、包丁を尾に向かって滑らせ、尾のほうから頭に向かって皮をはいでいく。いとも簡単にやっているように見えるが「最初はこれが全然できなかった」と大地さん。

「ここから内臓を取っていきます」「肝臓に毒があるんですよね？　素手で触っても大丈夫」三浦とそんなやりとりをしている間にさばき終わり、身、ヒレや皮といったあとで処理をする部分、肝臓などの毒があり捨てる部分、に分けられる。大地さんは父親がさばいたふぐの身をさっと取り、水洗いをしている。ここまでの作業を「身欠（みがき）」といい、調理して出すもの以外は箱詰めにして市場や料亭などに出荷される。箱の表書きには「有毒部位除去済」の文字。

「今度は皮の処理をするね」背中側の黒い皮と腹側の白い皮、それぞれをさらに皮と、とおろみ〟の2枚に分ける。黒皮は「このままでは食べられないから」とギザギザした部分を包丁でしごき取っていく。ここまでものの数分、とんでもない早業に思えるが「今は物凄くゆっくりやったけど、普段は1匹だいたい20～30秒ぐらいでさばくかな」と言われ、「これでゆっくりなんですか!?」と目をしばたかせる三浦。「年末の〝番忙しい時期は数人の職人で1日5，600匹ぐらいさばくから、それぐらいじゃないと追いつかないよ」と青木さん。傍で聞いていた青木さんの母親、つまり「栄ふく」を開いた栄さんが言う「生き物をそれだけ殺生する訳だから、春の彼岸の入りにはふぐ供養をするの」。

「身欠き」の状態から、今度は「上身（じょうみ）」といわれる形におろす。その際「この皮を取らないと刺身が引けないんだよね」と、また薄い皮を包丁で削ぐように丁寧に剥いでいく。下処理の多さに「ナントカ皮ナントカ皮って、こんなに皮を剥がないといけなくて、普通の魚の刺身とは手間が全然違う。高級なのもわかりますね」と驚く三浦に、「僕も修行するまでこんなに工程があると思ってなかったです」と大地さん。「上身は布に包んで1日から2日冷蔵庫で熟成させたあと、刺身になる。

「刺身も引きましょうか？」

さばき方を見せてもらうだけのつもりが、思ってもない青木さんの言葉に喜色満面で「見たいです！」と即答する三浦。「これが昨日仕込んだやつ」と取り出した上身は、落ち着いた色合いになっている。「すごい…下ろしたばかりの身より、色がシックになるんだ。マットな感じというか」（三浦）。「ふぐ一匹さばくのに包丁を4～5本使う」ということだが、刺身は専用のふぐ引き包丁なるものを使う。繊維質で引き締まった身を薄く引くために作られた至極薄い刃を上身に入れスーッと手前に滑らせる。ふぐ刺しにしてはやや厚めの身が皿に並べられる。豪快なおろす作業とは一転、繊細な手つきに皆息を飲んで静かに見守る。

**三浦**「テッサってもっと薄いイメージがありましたけど、これが青木さん流の引き方なんですね」青木「これぐらいのほうがふぐの味がわかると思うんだよね」

**大地**「僕も最近刺身を引く練習を始めたばかりなんですけど、同じ厚さ、長さで引くのが本当に難しいんです。父の上見比べるためにも引いてみます？」

そんな流れで三浦も刺身を引かせてもらうことに。念入りに手を消毒しまな板の前に立った三浦の顔が緊張しているのが分かる。息を詰めて包丁を入れ……たように見えたが、ガバッと顔を上げると、「ううう、全然包丁が入っていかない！」と切ない表情で訴える。それでも慎重に包丁を動かし、なんとか1枚引いて皿に並べると、それを見た青木さんから「いいよいいよ、いけるいける」と励ましの言葉が。何枚か刺身を引いてから大地さんと交代し、ふたりの皿と、青木さんの皿を並べてみると、その違いは素人目にも「目瞭然。「父のはここ（切り終わりの部分）が長いんですよ。厚さも長さも均等ですし。（同じように）引くのは」まだまだ難しいです」と大地さん。「小さい頃からおじい（祖父）と父が仕事をしてるのを見てたから、自然な流れ」で、父親と同じ仕事をすることを選んだが、「そうやって小さい頃見ていた仕事を自分がやってみると、そう簡単にいかないことがわかりました」と話す表情に静かな闘志が漲る。

このあとは、待望のふぐ料理をいただく。たっぷりの刻みネギともみじおろしを入れたポン酢に刺身を浸し、口に運ぶ。「んーーーー！」と至福の表情で味わっていた三浦が「ひと噛みした瞬間から全然違いますね。甘みが凄くある。もっと淡白なものだと思ってたけど、厚みがあるから味がしっかり感じられますね」と感想をこぼす。さらに唐揚げ、白子湯通し、ふぐ鍋とフルコースが供され、最後は出汁のたっぷりきいた雑炊で〆。一匹の魚をこれだけ様々な食し方で味わい尽くすふぐ料理は、確かに特別な食事なのだと実感させられる。

ふと「休日はあるんですか？」と三浦が訪ねると、休みは順番で取るものの店自体は「365日年中無休」との答え。「大晦日もお正月も？」と驚く三浦に「むしろその時期が一番忙しいんですよ。さっき話した1日5，600匹（さばく）って日が1週間ぐらい続くので、気がついたらもう年が明けてるって感じだね」と親子顔を見合わせて笑う。まだ新婚だという大地さんの奥様も、配膳係として忙しく飛び回る。

**三浦**「大地さんから後を継ぐと聞いた時は嬉しかったです？」

**青木**「こういう時代だし、本人がやりたくなかったら意味がないから強制はしなかったけど、僕より会長……親父が喜んだよね」

**三浦**「大地さんの夢は何ですか？」

**大地**「この状態を変わらず続けていくことじゃないですかね。僕の知り合いにHPを作ってもらったんですけど、そういうふうに新しく取り入れられるものは取り入れつつ、でも今のお店がいいと思っているので」

**三浦**「気が早いですけど、息子さんが生まれたら、継いでほしい？」

大地「自分のやりたいことをやってもらいたいですけど、僕がそうだったように、自然に背中を見て欲しいという気持ちもあります」

そんなやりとりを、栄さんが嬉しそうに見守る。最後、三代の親子に囲まれて写真撮影。伝統が受け継がれていく、その一端が垣間見れたような有意義な時間を過ごして、また次の地へ。三浦春馬の旅はまだまだ続く――。

発送されるフグの状態を凝視

思わずカメラを手に撮り始める三浦

実際にさばくところを見せて頂くことに

水槽にてフグの説明を受ける三浦

お客様が案内されるお部屋にてお店の歴史を聞く

まずは大将・青木幸喜さんにご挨拶



撮影／三浦春馬

## COLUMN　三浦春馬が考える『未来』『継承』

二代目の青木さんがお父さんの背中を見てきたように、三代目の大地さんも青木さんの背中を見て自然に今の道を選んだというのが素敵でした。家で働く父親の背中が見られるって、そんな幸せなことはないと思うんです。歌舞伎や、高知のカツオ漁師さんもそうでしたが、子が親の仕事を継いでいく感覚は決して一般的なものではありません。ですが、ふぐをさばいたあとに、親子で作業場を掃除している姿や、そのときの何気ない会話を聞いていたら、青木家としての当たり前がそこにある気がして、とても突き刺さりました。そういう時間、歴史を積み重ねてきたから、年末年始もなく、青木さんが言う「（血も出るし）きれいな仕事じゃない」にもかかわらず、大地さんにとって「変わらず続けたい」ものになっていた……。大地さんにとってはおじいさん、青木さんにとってお父さんの初代は職人気質で仕事が趣味みたいな人だったそうですが、みんなが忙しく働いている光景を肯定できる環境だったんでしょうね。水産業界はどこも後継者不足だそうですが、それを打ち破るヒントが青木家にあるような気がしました。

## 裏　日本製

せっかくなのでふぐ料理のさらに詳細なレポートを。ふぐの旨味をたっぷり味わえる刺身の上には、大量の皮が盛り付けられている。短冊状に細く切り湯通しした皮は「ぷりっぷり!　これだけでもずっと食べていられる」という美味しさ。手の込んだ下処理を見せてもらった後だけに、よけいにありがたいただく。お次は白子。希少な部位だけに一口サイズだが、栄さんに「一口でいっちゃった？」とうながされて豪快にかきこむと、「うわー、溶けてなくなっちゃった。生クリームみたい」と自身がとろけるような表情になる三浦。熱々でおおぶりの唐揚げに「もう手でいっちゃいますね」とかぶりつき、「アラが入っているから出汁がよく効いてますね」とふぐ鍋を何度もおかわり。かなりお腹がふくれたはずだが、「やっぱりメの雑炊は別腹。出汁が染みてうめぇ！　取材でこんなにいい思いをさせてもらっていいのかな（笑）」と、親戚の家にいるようなアットホームな雰囲気の中、いつになくリラックスしていた三浦だった。

### 「日本製」を読み解くための解説

**●ヤマタノオロチ伝説**

山口県西部、関門海峡北岸に面する県最大の人口を擁する山口県を代表する都市。豊臣秀吉がふぐ食を禁止して以来、食べることを制限されていたが、下関で日清講和会議が開かれた際、しげで魚が用意できなかったため料亭のおかみが苦肉の策でふぐを出したところ、その美味しさに当時内閣総理大臣だった伊藤博文が感激し、山口県に限ってふぐ食禁止を解除させた。それ以来、ふぐの取り扱い、加工技術が集積され、流通が活性化。現在も「ふぐの本場」として取扱量日本一を誇っている。

**●周南市（シュウナンシ）**

周南市沖から大分県の姫島沖にかけての瀬戸内海はふぐの生息に適した海域となっていて、古くからふぐ漁が盛んに行われ、ふぐを痛めることなく捕獲する「ふぐ延縄（はえなわ）漁法」は、周南市にある粭島（すくもじま）が発祥とされる。

**●さばくのに資格が必要**

内臓などにテトロドトキシンといった猛毒を持つふぐをさばくには、ふぐ条例に基づき都道府県知事が行う調理師試験で免許を取得する必要がある。これは有資格者以外はその業務を行えない業務独占資格。都道府県によって「ふぐ取扱者」「ふぐ調理師」「ふぐ取扱登録者」など名称は異なる。

「栄ふく」を支える青木家の皆さん

自分と父の違いを説明してくれる息子・大地さん

体験後の質問はより具体的に

初めてのふぐ引き包丁実体験

体験前に大将から引き方を伝授

**みうら・はるま**

1990年4月5日生まれ、茨城県出身。映画「恋空」で日本アカデミー賞新人俳優賞を受賞。15年には「永遠の0」で日本アカデミー賞助演男優賞を受賞。日本を代表する若手俳優としてドラマ・映画・舞台と幅広く活躍中。最近の出演作はドラマ「僕のいた時間」「わたしを離さないで」、映画「真夜中の五分前」「進撃の巨人 ATTACK ON TITAN」（前篇／後篇）など。主演ミュージカル「キンキーブーツ」ではドラッグクイーンのローラを好演し、第24回読売演劇大賞で優秀男優賞、杉村春子賞を受賞。大河ドラマ「おんな城主 直虎」で演じた井伊直親役は短い出演回数ながら大きなインパクトを残した。現在は土曜ナイトドラマ「ナオト高校」（テレビ朝日）に出演中。